Tartine mit geräuchertem Felchen

Kategorie:	Vorspeise, kalt
Rezept Nr.:	508
Portionen:	4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Felchenfilets	2	Stück	oder geräucherte Renke, Saibling	
Brotscheiben	4	Scheiben	Helles Landbrot (Schwarzwälder)	
Quark	8	EL		
Stangensellerie	1	Zweig		
Olivenöl	4	EL	grün	Olivenoel
Balsamicoessig	2	EL		
Schnittlauch	1	Bund		
Knoblauchzehe	1	Stück		
Salz, Pfeffer	0			
Schalotten	2	Stück		

Zubereitung

1. Von der Selleriestange die Blätter entfernen und die Hälfte der Stange fein hacken, ebenso den Schnittlauch (ein bisschen für die Garnitur zur Seite legen) und die Schalotten. Mit dem Quark vermischen und etwas Essig, Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle hinzufügen. Abschmecken.

2. Die restliche Selleriestange der Länge nach 1-2mal teilen und in kurze Stäbchen schneiden. Die Brotscheiben hell toasten und leicht mit Knoblauch abreiben. Mit dem Quark bestreichen, mit feinen Scheibchen des Felchens belegen sowie mit den Selleriestückchen und einigen Blättern dekorieren. Etwas Schnittlauch darüber streuen.

Wein: Dazu passt ein nicht zu trockener Riesling oder ein Aprémont oder probieren Sie einen trockenen Jurançon. Aber auch ein gutes Pils ist hier nicht falsch.

© ea für

Tartine mit geräuchertem Felchen

Notizen

© ea für